

Villa Matilde Avallone

ROCCALEONI AGLIANICO

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Campania

Zona produttiva Torrecuso e Foglianise (BN)

Vitigno 100% Aglianico

Tipologia del terreno Ricco di argille arenacee, arenarie quarzose e giacimenti fossili.

Sistema di allevamento Guyot semplice con 8 gemme per pianta.

Vinificazione Le uve diraspate dopo la pigiatura e la macerazione a freddo delle vinacce, fermentano a 26° c per circa 20 giorni, segue la svinatura ed il completamento della fermentazione malolattica.

Invecchiamento Affinamento in acciaio inox, passaggio in botte tradizionale e bottiglia per circa 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso brillante con riflessi violacei

Profumo Ha profumo intenso e persistente di spezie, more, frutta rossa matura.

Sapore Sapore caldo, pieno e vellutato. Un vino ampio, dal profilo moderno, accattivante e solidamente legato al territorio.

Temperatura di servizio 16-18° C



CELLOLE / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1965

 ENOLOGO | MARIA CRISTINA DE SIMONE
con la consulenza della COTARELLA & CHIASSO

 VITIGNI | AGLIANICO, FALANGHINA,
PIEDIROSSO, PRIMITIVO, GRECO,
FIANO

